

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

LA FLOR MALBEC 2021

NUESTRA FILOSOFÍA

«HACER UN GRAN VINO ES UN ACTO DE GENEROSIDAD, DE PENSAR SIEMPRE EN EL OTRO QUE LO DEGUSTARÁ. NUESTRA MISIÓN ES PRODUCIR SERIES LIMITADAS DE GRANDES VINOS, ELABORADOS CON ORGULLO EN ARGENTINA».

VIÑEDO

- . UBICACIÓN: UVA PROVENIENTE DE VIÑEDOS DE FINCA «LA ZULEMA», AGRELO, LUJAN DE CUYO Y “VIÑEDOS DE DON ANTONIO”, LOS ARBOLES, VALLE DE UCO, TUNUYAN, MENDOZA.
- . ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS EN AGRELO Y 1200 MTS EN VALLE DE UCO.
- . COMPOSICIÓN: 100% MALBEC.
- . ANTIGÜEDAD: PLANTADO EN 1992 (AGRELO) Y 1981 (VALLE DE UCO)
- . RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10.000 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- . COSECHA: MEDIADOS DE MARZO DE 2021.
- . BRIX: 24,4°
- . COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- . COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS.
- . DE 12 A 24 HORAS DE MACERACIÓN PREFERMENTATIVA ENTRE 5 Y 8°C.
- . FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE Y PILETAS DE CONCRETO.
- . FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN PILETAS DE CONCRETO.
- . AÑEJAMIENTO DE 4-6 MESES EN BARRICAS DE SEGUNDO Y TERCER USO.
- . ALCOHOL: 14,5 %
- . ACIDEZ TOTAL: 5,3 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- . PH: 3,74.
- . AZÚCAE: 1,9 G/L
- . EMBOTELLADO: ENERO 2022
- . PRODUCCIÓN: 16.000 CAJAS

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«DE COLOR ROJO VIOLÁCEO PROFUNDO, SU AROMA ES PLENO A FRUTAS ROJAS MADURAS CON LEVES TONALIDADES FLORALES, LAS CUALES ESTÁN ACOMPAÑADAS POR DELICADAS NOTAS DE VAINILLA Y TABACO PROVENIENTES DE LA MADERA. EN BOCA, SE PRESENTA REDONDO, DE BUEN CARÁCTER Y NOTABLE ESTRUCTURA, POSEE TANINOS AMABLES QUE LE CONFIEREN GRAN COMPLEJIDAD Y UN MEMORABLE FINAL».



PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

LA FLOR MALBEC 2021

OUR PHILOSOPHY

«MAKING A GREAT WINE IS AN ACT OF GENEROSITY, ALWAYS CONSIDERING THE ONE WHO WILL TASTE IT. OUR MISSION IS TO PRODUCE LIMITED SERIES OF GREAT WINE PROUDLY MADE IN ARGENTINA».

VINEYARD

- . LOCATION: GRAPES FROM THE «LA ZULEMA» ESTATE, AGRELO, LUJÁN DE CUYO AND “VIÑEDOS DE DON ANTONIO”, LOS ÁRBOLES, VALLE DE UCO, TUNUYAN, MENDOZA.
- . ALTITUDE: 3215 FT IN AGRELO AND 3900 FT IN VALLE DE UCO.
- . COMPOSITION: 100% MALBEC.
- . VINE AGE: PLANTED IN 1992 AGRELO AND 1981 VALLE DE UCO.
- . YIELD PER HECTARE: 10.000 BOTTLES/HA.

HARVEST

- . HARVEST: MIF OF MARCH 2021.
- . BRIX: 24,4°
- . MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

VINIFICATION

- . MANUAL HARVEST AND SELECTION OF BUNCHES IN THE WINERY.
- . 12 TO 24 HOURS OF PRE-FERMENTATIVE MACERATION BETWEEN 5 AND 8°C.
- . ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS AND CONCRETE POOLS.
- . SPONTANEOUS MALOLACTIC FERMENTATION IN CONCRETE POOLS.
- . 4 TO 6 MONTHS AGING IN SECOND AND THIRD-USE BARRELS.
- . ALCOHOL: 14,5 %
- . TOTAL ACIDITY: 5,3 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- . PH: 3,74.
- . SUGAR: 1,9 G/L
- . BOTTLED: JANUARY 2022
- . PRODUCTION: 16.000 CASES.

TASTING NOTES

«DEEP VIOLET RED COLOR, ITS AROMA REMEMBERS RED FRUITS WITH SLIGHT FLORAL TONES, ACCOMPANIED BY DELICATE NOTES OF VANILLA AND TOBACCO FROM THE WOOD. ON THE PALATE, IT IS ROUND, WITH GOOD CHARACTER AND REMARKABLE STRUCTURE, WITH PLEASANT TANNINS THAT GIVE IT GREAT COMPLEXITY AND A MEMORABLE FINISH».

